

Акт №
 проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
 в МАОУ СОШ №2 г. Сосновоборска

Дата: 26.04.2024 Смена Д
 Время: 10 30 Классы 5

- Комиссия в составе:
 1. Деревенных А В
 2. _____
 3. _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка				Примечание
		«+» соответствует	«-» не соответствует			
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+				
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	+				
3.	Наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами и витаминами	+				
4.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	+				
5.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	+				
6.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	+				
7.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+				
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+				
9.	Санитарное состояние помещения столовой	+				
10.	Качество уборки помещения столовой	+				
11.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+				
12.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	+				
13.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+				
14.	Внешний вид приготовленных блюд	+				
15.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)					
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки	
			<u>Вкусно</u>		<u>Вкусно</u>	
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении					
	Холодные	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки	
			<u>5%</u>		<u>5%</u>	

